TOKYO GAS 家庭用

グリル付

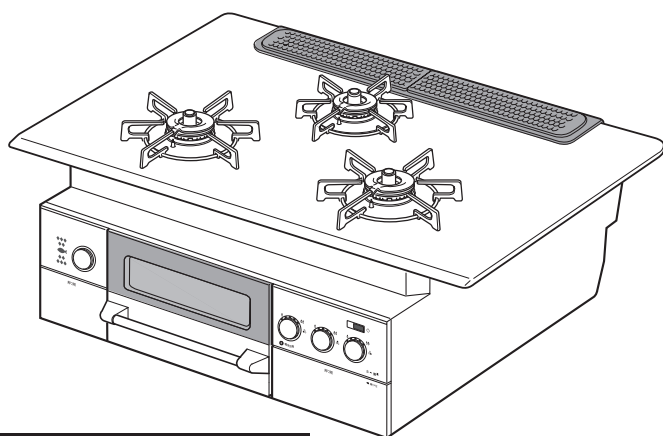
ビルトインコンロ

保証書付　型式の呼び RB71WGR2-L/R RB31WGR2-L/R

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

品　名

	品名	
75cm 幅	RN-P873B-DXAAHL	11-080-02-01286
	RN-P873B-DXAAHR	11-080-02-01287
	RN-P873B-DXBBHL	11-080-02-01288
	RN-P873B-DXBBHR	11-080-02-01289
	RN-P873B-DXHBHL	11-080-02-01290
	RN-P873B-DXHBHR	11-080-02-01291
60cm 幅	RN-P863B-DXAAHL	11-080-02-01292
	RN-P863B-DXAAHR	11-080-02-01293
	RN-P863B-DXBBHL	11-080-02-01294
	RN-P863B-DXBBHR	11-080-02-01295
	RN-P863B-DXHBHL	11-080-02-01296
	RN-P863B-DXHBHR	11-080-02-01297

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
●幼いお子様にはさわらせないでください。
●本製品は家庭用なので業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべ、炊飯専用土鍋があります。

もくじ

ページ

各部の名称と特長

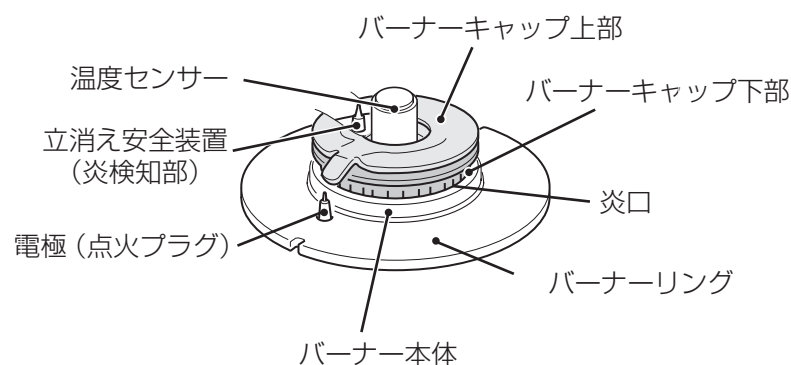
各部の名称

小バーナー
ごとく大
チャオバーナー
下火カバー
グリルとびら
グリルとびら取っ手
グリル皿
ごとく小
標準バーナー
排気口
調理中の煙が出るところです
排気口カバー
トッププレート
グリル焼網
グリル皿受け

グリル操作ボタン
操作ボタン
火力表示ランプ
グリル操作部

電源スイッチ
ON 状態は青色ランプで表示します
右コンロ操作ボタン
後コンロ操作ボタン
コンロ操作部
左コンロ操作ボタン
操作ボタン
火力表示ランプ
電池交換サイン

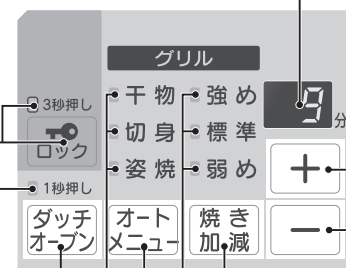
※図はチャオバーナーが左側のタイプです。チャオバーナーが右側のタイプは、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。
※図はトッププレートが 75cm 幅タイプですが、60cm 幅タイプも部品名称、特長は同じです。

✦バーナー

コンロ・グリル操作部の名称

グリル

ロックスイッチ・ランプ
操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。
ロック時に点灯します。
■ロック機能 ➡ 16 ページ

グリルタイマーセットスイッチ
グリル・ダッチオーブンのタイマー時間をセットできます。

グリルタイマー表示部
グリル・ダッチオーブンのタイマー時間を表示します。

焼き加減スイッチ・ランプ
オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。
設定時に点灯します。
■焼き加減設定 ➡ 38 ページ

オートメニュースイッチ・ランプ
魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。
設定時に点灯します。
■オートメニューモード ➡ 37 ページ

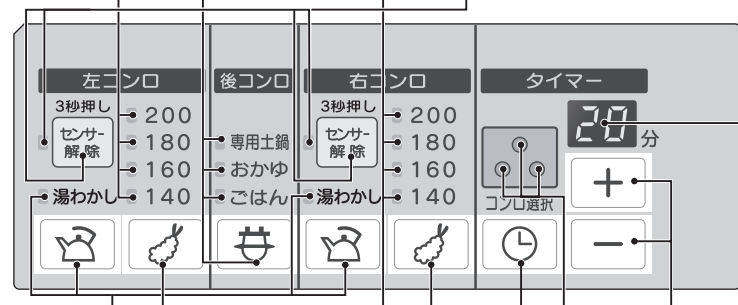
ダッチオーブンスイッチ・ランプ
ダッチオーブン機能設定時に使用します。
設定時に点灯します。

コンロ

揚げものスイッチ・ランプ
揚げものモード設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■揚げものモード ➡ 23 ページ

コンロタイマー表示部
コンロタイマーモードの時間を表示します。

炊飯スイッチ・ランプ
炊飯モード設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■炊飯モード ➡ 26 ページ

センサー解除スイッチ・ランプ
センサーを解除します。
解除時に点灯します。
■センサー解除モード ➡ 31 ページ

湯わかしスイッチ・ランプ
湯わかしモード設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■湯わかしモード ➡ 28 ページ

コンロタイマーセットスイッチ
コンロタイマーモードの時間をセットできます。

タイマースイッチ・ランプ
タイマーをセットするコンロを選択するスイッチです。
設定時に点灯します。
■コンロタイマーモード ➡ 30 ページ

各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

✤電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 ➠ 15 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態で放置された場合、3 分後※に自動的に電源が切れ、無駄な電池消耗を抑えます。

※電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。（カスタマイズ機能 ➠44 ページ）

✤誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 ➠16 ページ

電源スイッチの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

✤電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間、感震停止機能、湯わかしモードお知らせ時間、専用土鍋モードを任意に設定

カスタマイズ機能 ➠44 ページ

- **電源オートオフ時間**：1 〜 5 分まで 1 分刻みに設定できます。購入時は「3 分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 分〜 90 分まで 10分刻みおよび「− −（120分）」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。購入時は「− −（120 分）」に設定されています。
- **感震停止機能**：「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。購入時は「on」に設定されています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：1 〜 5 の 5 段階で調節します。購入時は「3」に設定されています。
- **専用土鍋モード**：ごはんのおこげ状態を 5 段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。

※この説明書では、電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、購入時に設定されている時間で説明しています。

✤震動を検知して自動消火

感震停止機能 ➠44 ページ

機器本体が約震度 4 以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➠ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➠ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約 120 分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。
また、使用してから 30 分ごとにブザーで「ピピッ」と鳴ってお知らせします。

✤料理の種類を判別して安全装置を選択

自動判別モード

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しにすると自動判別モードに設定されます。
また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➠ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約 30 分間続くと自動消火します。

コンロ安全機能

✤自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➡ 51 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

焼きもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに強火・弱火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

✤なべの有無を自動で検知

鍋なし検知機能 ➡ 21 ページ

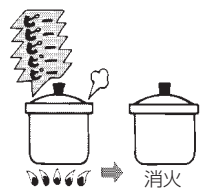
チャオバーナー　標準バーナー

コンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。また、調理中、なべやフライパンを持ち上げると弱火になります。弱火の状態が約 1 分間続くと、自動消火します。

✤なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能 ➡ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底の焦げつきがはじまった場合なべをいためる前に自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

✤安全機能を一時的に解除する

センサー解除モード ➡ 31 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。
- ●センサー解除モードで使用できる時間は、30 分です。タイマーと併用すると 1 ～ 90 分まで 1 分刻みで設定できます。30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。
- ●なべなどの異常過熱を防止するため、強火・弱火と自動的に火力を調節することがあります。

コンロ便利機能

✤設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード ➡ 30 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

1 分刻みで 1 ～ 90 分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

✤天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能） ➡ 23 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 140℃・160℃・180℃・200℃の 4 段階の温度に設定することができます。

タイマーと併用すると調理時間を 1 ～ 90 分まで 1 分刻みで設定できます。
特殊操作で、150℃・170℃・190℃・210℃に設定できます。➡25 ページ

✤ごはんも、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード ➡ 26 ページ

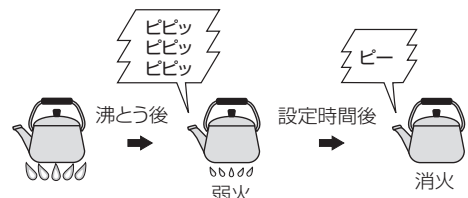
小バーナー

ごはん、おかゆ、専用土鍋の 3 つのモードに設定できます。
- ●**ごはんモード**：水に浸しおきしたお米を炊飯します。
- ●**おかゆモード**：米から作るおかゆです。土鍋も使用できます。
- ●**専用土鍋モード**：必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。

✤沸とうしたら弱火になり保温

湯わかしモード ➡ 28 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

沸とうしたら弱火になり、設定時間保温し、そのあと自動消火します。
タイマーと併用すると保温時間を 0 ～ 90 分まで 1 分刻みで設定できます。
タイマー設定しない場合は 5 分保温に自動設定されます。

各部の名称と特長

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 57 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 57 ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼グリル

グリル皿に水を入れずに使います。火力調節は上火と下火の組み合わせにより４段階あります。

✤素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード ➡ 35 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ～ 15 分まで 1 分刻みで設定でき、設定時間になると自動消火します。

✤焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード ➡ 37 ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などをオートメニューと焼き加減を選択すれば自動で焼き上げます。

✤グリルでオーブン機能を使う

➡ 42 ページ

別売のダッチオーブンをグリルにセットするとオーブンとして使用できます。
1 ～ 30 分まで 1 分刻みで設定でき、設定時間になると自動消火します。

安全上のご注意（使用編）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

換気必要

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら･･･

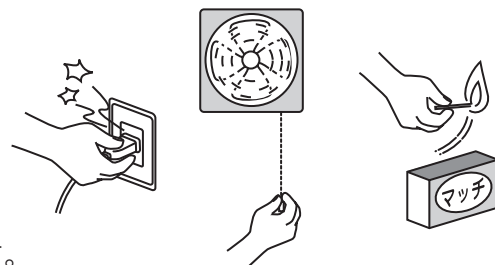
火気禁止

■絶対、火をつけない

■電気器具のスイッチの入／切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロは・・・

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

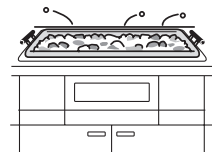
■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない

トッププレート落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

■石焼いもつぼは使用しない

機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。

アルミはく製しる受け

省エネごとく

焼き網

石焼いもつぼ

トッププレート（ガラス製）には・・・

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、すぐにお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

調理中は・・・

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。

使用後は・・・

■消火を確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガスコンロの近くには･･･

■燃えやすいものを置かない
- ●機器の上方に調味料ラックなど
- ●ペットボトル・プラスチック類
- ●ふきんやタオル・調理油など

火災の原因になります。

■爆発のおそれがあるものを置かない
- ●スプレー缶
- ●カセットコンロ用ボンベなど

熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。

■引火しやすいものを使用しない
- ●スプレー・ガソリン・ベンジンなど

引火して火災のおそれがあります。

こんなときは･･･

■異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じたとき、途中消火したとき異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

トッププレートの排気口は･･･

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは･･･

■グリルとびらは魚などをはさみこまない

魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

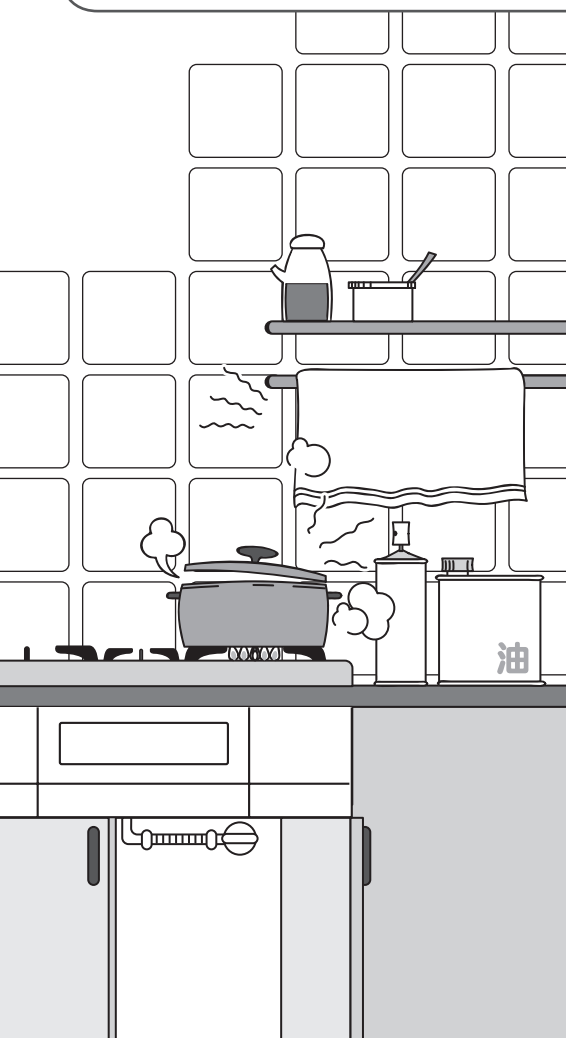
脂がたまり発火する原因になります。

■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■グリル庫内に食品くずや、ふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はそのつど取り除く

食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどの原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

点火しない場合は・・・

■操作ボタンを押して、消火の状態に戻す

■周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

グリル排気口には・・・

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

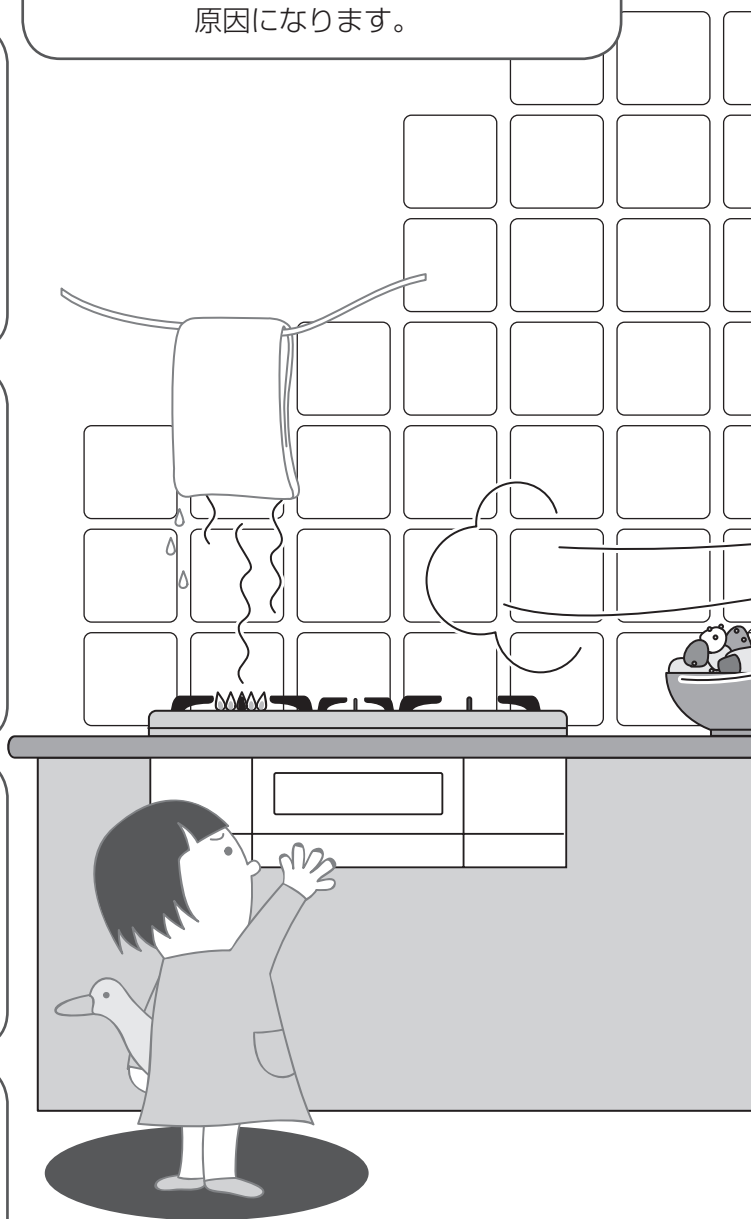
■なべの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをすることがあります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

使用中は必ず換気する

換気必要

■換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■こんなときは窓を開ける

屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

■風を機器に当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

使用中、使用直後は…

接触禁止

■操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触わらない

やけどをする原因になります。特に幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

※グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

■コンロ・グリル操作部やグリルとびらには次のようなことはしない

●手をつく　●ぶら下がる　●水や洗剤をかける

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

点検、お手入れの際は･･･

■機器が冷めていることを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火し、やけどをすることがあります。

■必ず手袋をする

けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿は冷めてから取り出す

調理後は、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口がぬれたまま使用すると異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリルは・・・

■グリルとびらを開けたまま使用しない
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■魚を焼き過ぎない
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼する。

■グリル皿には水を入れない
水が高温になり、こぼすとやけどすることがあります。

■ダッチオーブンを入れないで、ダッチオーブン機能を使用しない
調理物に火がつき火災の原因となります。

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする
やけどをすることがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

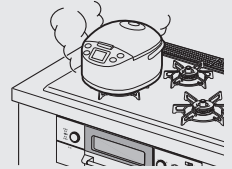
■グリル皿はていねいに持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂は高温になっています。こぼすと、やけどをする原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル皿を持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ
使用中、使用直後は高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■ダッチオーブン機能を使用する場合は必ず別売のダッチオーブンを使用する
別売のダッチオーブン以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因となります。

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使用中に、ガス栓 (ねじガス栓) を操作しての消火はしないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し変色したり、はがれたりします。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わない。磁力線により本製品が故障する原因となります。

お願い

- **みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる**
  強い火力で急激に過熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。
これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない）
- 熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- なべの大きさにあった火力で加熱する。

- **煮こぼれに注意する**
  機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早く傷めます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない

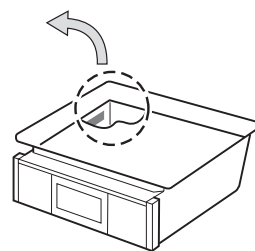
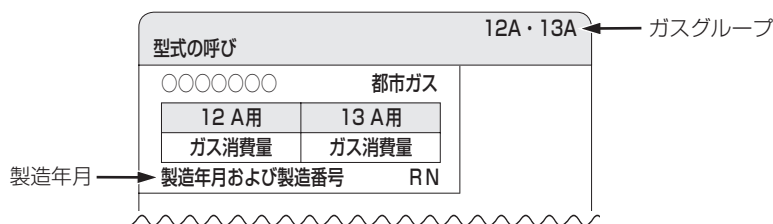
ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要です。
機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。
※ 故障と思われたときは ➡ 54 ページ を参照ください。

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス（ガスグループ）が一致していることを確認する

- ●供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
- ●銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスに問い合わせてください。
- ●転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

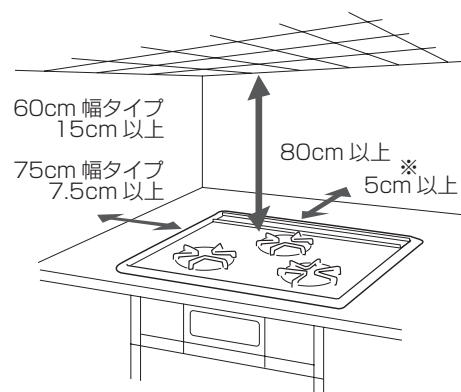
〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- ●可燃物との距離が守れない場合
- ●表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

ガス機器防火性能評定試験基準の変更に伴い、可燃物からの後方離隔距離が製造年月によって異なります。
製造年月は銘板に記載してあります。

（例）09.04 − 000001
製造年月
※製造年月 09.04 以前は 15cm 以上

準備をしましょう

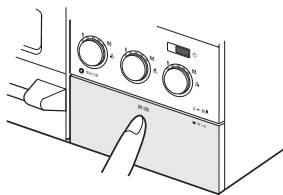
パネル飾りや操作部の表面に透明の保護シートが張ってある場合は、保護シートをはがしてください。

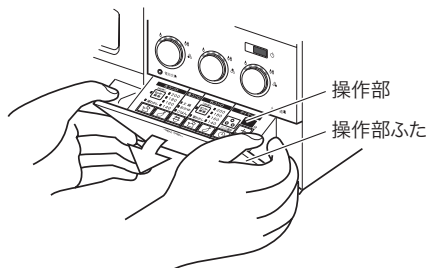
乾電池の取り付け

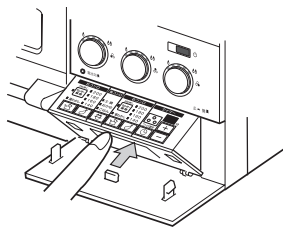
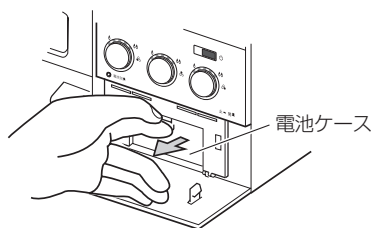
電池ケースはコンロ操作部にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。また、電池交換サインが点灯したら、乾電池を交換してください。➡ 56 ページ

1 機器が冷めていることを確認する

2 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

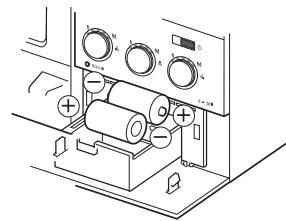
押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。

3 操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前へ押す

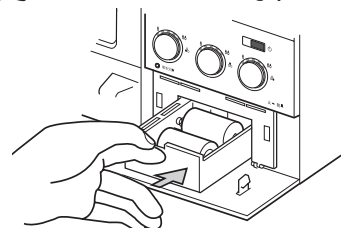
操作部と操作部ふたが分かれます。

4 操作部を機器側へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。

5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

お願い

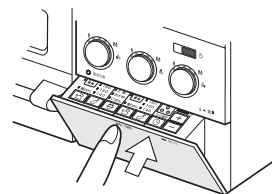
- 電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

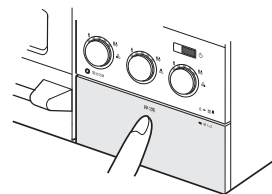
6 電池を入れる

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。

7 電池ケースを奥までしっかり押し込む

電池ケースを本体に収納します。

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

8 操作部ふたを機器側へ押し込む

操作部に操作部ふたがくっつき、元の状態になります。

9 操作部の［押：開］付近を指でゆっくり押す

操作部を本体に収納します。

■乾電池は充電・分解・過熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用しない

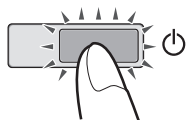
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

準備をしましょう

電源の入り／切り

✦電源を入れる

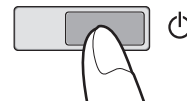
1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、
電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

✦電源を切る

1 電源スイッチを押す

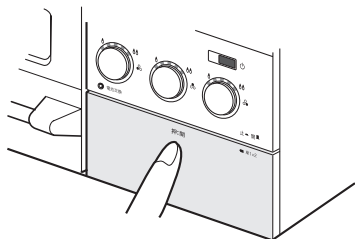
電源ランプが消灯し、電源が
切れます。

ワンポイント

- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- 電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、電源オートオフ機能がはたらき 3 分後（購入時）に自動で電源が切れます。**（設定時間は変更することができます。➡ 44 ページ）**
- オートオフ 5 秒前になると、「ピピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

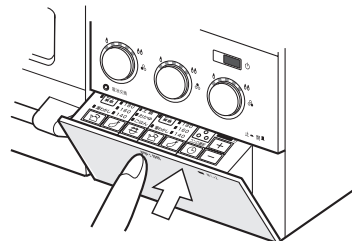
操作部の開け／閉め

✦開ける

1 操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。

✦閉める

1 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

お願い

- 操作部は取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。
  機器がこわれる原因になります。

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

✦ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入／切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

2 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

4 ロックスイッチを 3 秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「 l」→「_l」→「L_l」→「□」と表示されます。
「□」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが点灯し、ロックされます。
「□」の表示が消灯すると同時に電源ランプが点滅します。

ワンポイント

- ロック中に電源を入れると、電源ランプが点滅します。

✦ロックを解除する

1 ロックスイッチを 3 秒以上長押しする

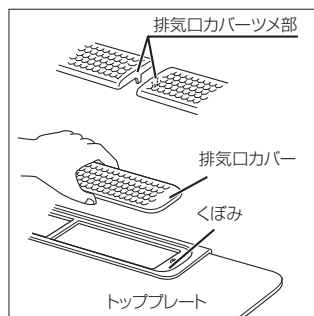
グリルタイマー表示部に「 l」→「_l」→「L_l」→「□」と表示されます。
「□」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが消灯し、ロックが解除されます。
「□」の表示が消灯すると同時に電源ランプが点灯します。

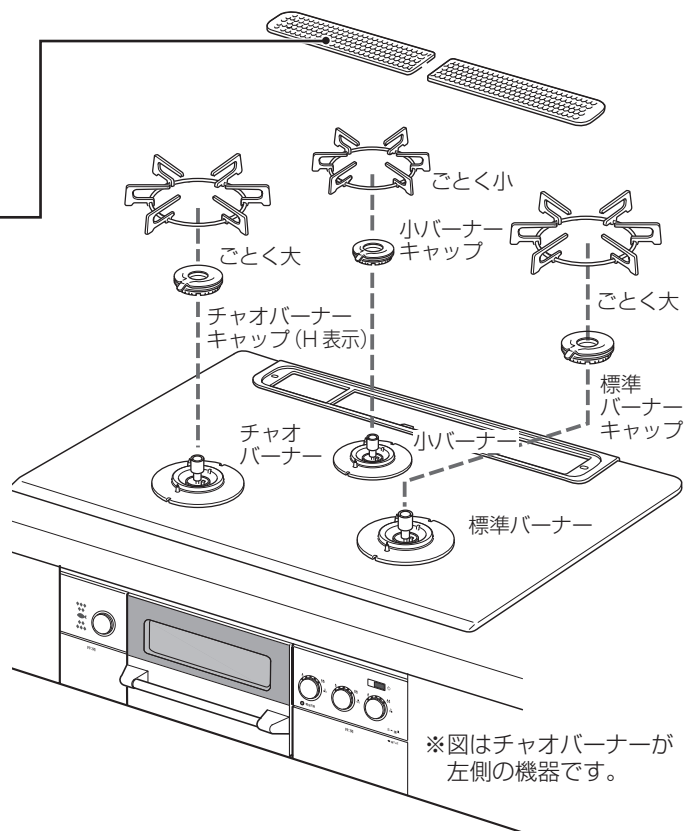
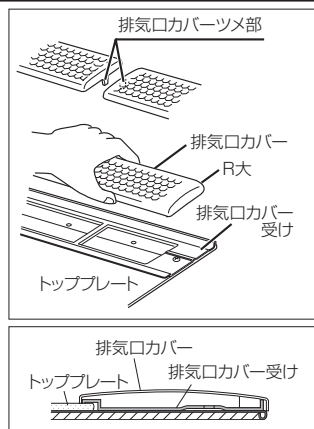
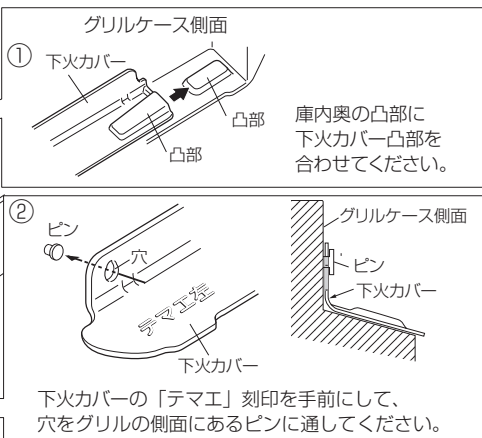
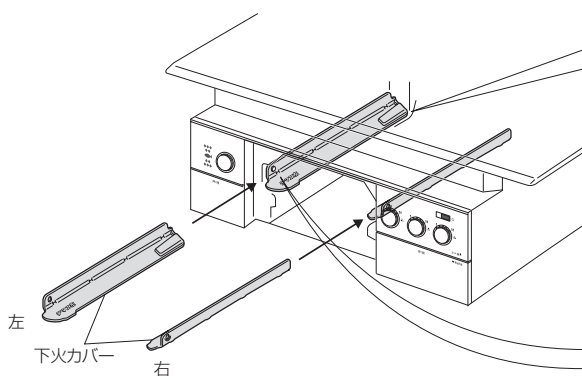
準備をしましょう

準備をしましょう

各部品のセット

排気口カバー（75cm 幅タイプの場合）

2 つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。

排気口カバー（60cm 幅タイプの場合）

2 つの排気口カバーのツメ部を内側に向けトッププレート後部の排気口カバー受けの前後をおおってセットしてください。
（左右を間違えないようにしてください。）

下火カバー

お願い

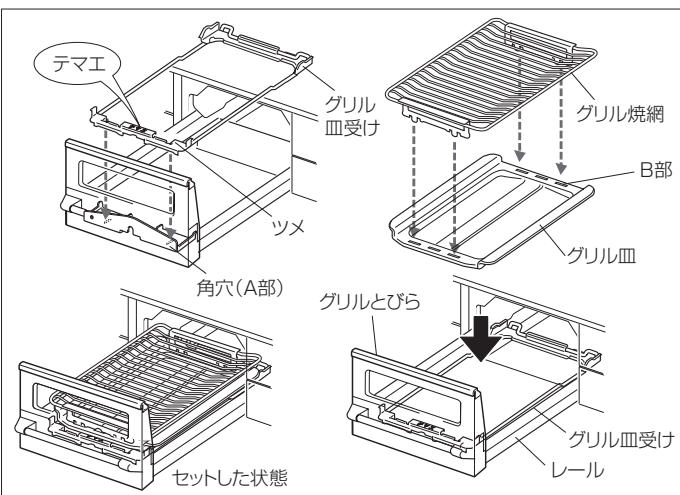
下火カバー後部をグリルケース側面に押し当て凸凸が合っていることを確認してください。

グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網

- グリルとびらを止まるまで引き出してください。
- グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、左右のツメ2個所をレールの角穴にセットしてください。（A部）
- グリル皿をグリル皿受けにセットしてください。
- グリル焼網の脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。（B 部 4 個所）

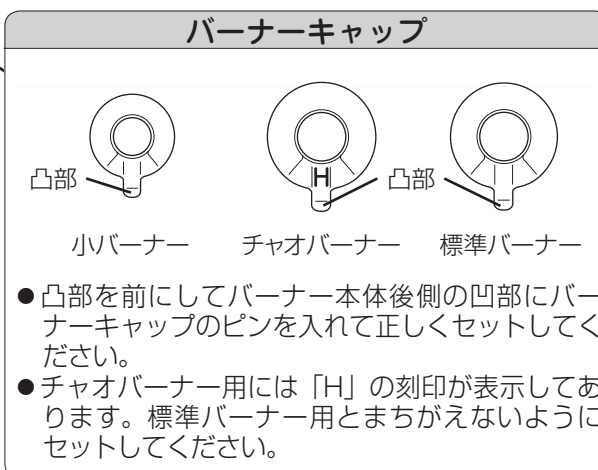
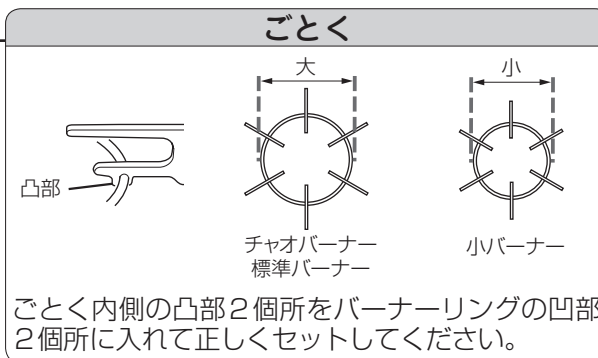
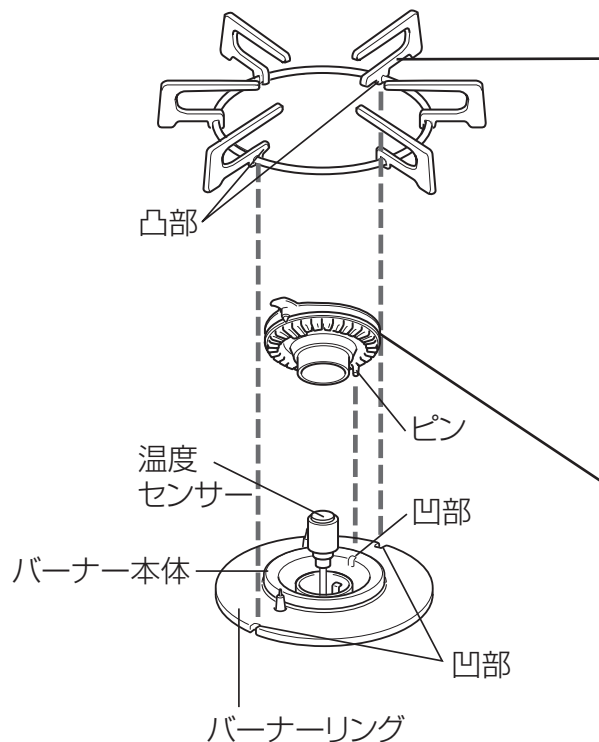
⚠ 注　意

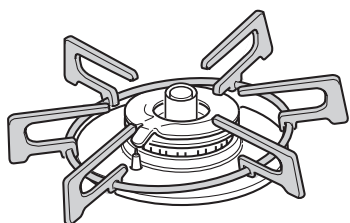
■グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しくセットされていませんので、やり直してください

無理に閉めると破損するおそれがあります。

ごとく・バーナーキャップ

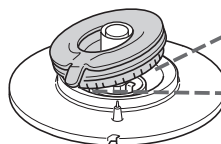
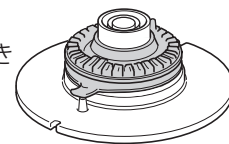
下図のように各部品を正しくセットしてください。

✦チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー

⚠ 注　意

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで焼損することがあります。

バーナーキャップの浮き　　バーナーキャップの裏返し

お願い

- ●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- ●バーナーキャップは分解しないでください。
- ●バーナーキャップは消耗品です。厚みが薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。
- ●ごとく・バーナーキャップ上部は、変色したり、汚れなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。変色したり、汚れが焼きついても性能はかわりません。➡ 47・48・49ページ

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

チャオバーナー

■多量の料理や、強い火力を必要とする料理
●炒飯・焼きそば・野菜いためなど
■大きななべ、やかんなどでお湯を沸かすなど

標準バーナー

■天ぷら・フライなどの揚げもの
■煮もの・煮込み料理
■標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

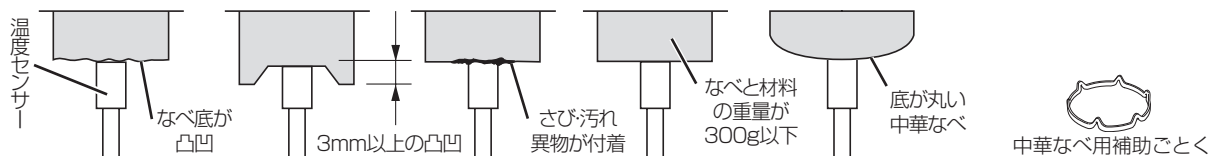
小バーナー

■炊飯・おかゆ
■保温やあたためなどの火力を必要としない料理

使用できるなべと温度センサー

⚠ 警 告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

※底のへこんだなべを動かすと温度センサーが片あたりしやすくなります。密着していることを確認してください。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

耐熱ガラス容器　土鍋　底が浅いなべなど

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能 揚げものモード ➡23ページ	温調機能 湯わかしモード ➡28ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5mm未満）	×	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
土鍋 耐熱ガラス容器	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	×	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）

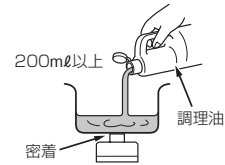
○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

中華なべについて

●なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
●必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 警　告

■**使用する調理油の量は200mℓ以上で行う**

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

■**センサー解除モードは揚げもの調理には使用しない**

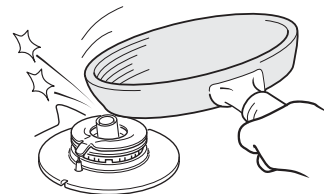
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠ 注　意

■**温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する**

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

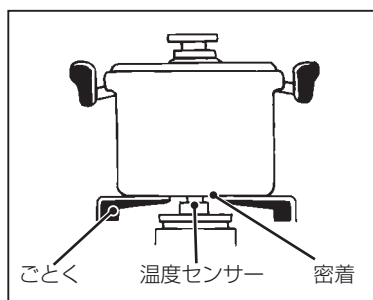
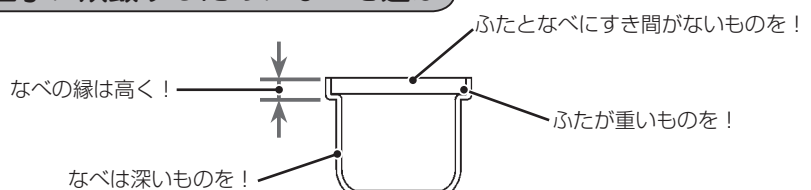
■**温度センサーに強いショックを加えたり傷をつけない**

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

炊飯に適したなべを使いましょう ➡ 26ページ

炊飯に使用するなべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
アルミ製のなべ	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm 以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	×	○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	○	○	白米2合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適する　　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

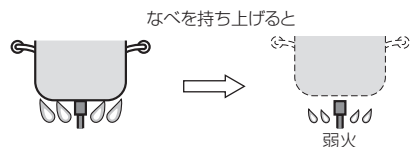
✦なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。

●吹きこぼれて、ごはんが硬くなったり焦げたりする原因になります。

コンロをお使いになる前に

なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】

手前２つのコンロ（チャオバーナー・標準バーナー）の温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、点火時にごとくの上になべを置いていないと点火ができません。また、調理中になべを上げると、火力が弱火※になります。
温度センサーが 5mm ほど押されると、なべの有無を検知する構造になっています。

※火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。

センサーが作動している場合

① 点火時

1 なべを置いて、点火操作をする

点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

お願い

●なべをごとくに置いていないと点火しません。その場合、ブザーが鳴り火力表示ランプが点滅します。

ワンポイント

●**なべを置いても点火しない場合は、次のことが考えられます。**
①なべの底の形状が 4mm より大きな凹になっている。
②なべを置いたときに、センサーがなべ底に密着していない。
以上の場合は、底が平らななべを使用してください。
➡ 19 ページ

② 調理中

調理中になべやフライパンを持ちあげたり、フライパンを振ったりすると…

1 自動で弱火になる

なべを戻すと…

2 自動で元の火力に戻る

ワンポイント

●**弱火の状態が約 1 分続くと自動消火します。**

センサーを解除したい場合

●なべを振る調理で弱火になると支障がある場合
●あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
●凹んだなべを使用する場合

以上のような場合、「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除できます。（チャオバーナー、標準バーナーのみ）

1 センサー解除スイッチを長押しする（3 秒以上）

センサー解除ランプが点灯し、センサーが解除されます。

お願い

●センサー解除モード中は「揚げもの」・「湯わかし」の各モードは使用できません。
●点火する前にセンサー解除モードに設定した場合、約 30 秒経過すると自動的にセンサー解除モードが解除されます。その前に点火操作を行ってください。

コンロを使いましょう

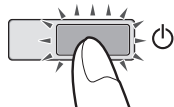
すべてのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約 120 分間連続使用すると、自動消火します。➡ 3・44 ページ

step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

step ② 点　火

1 なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。

⚠ 注　意

■**万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う**

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

お願い

- チャオ・標準バーナーはなべを置いていないと点火しません。

ワンポイント

- チャオバーナーを点火すると安全のため、最大火力より 1 つ下の火力で点火します。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

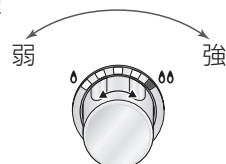
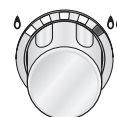
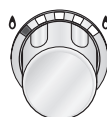
step ③ 火力調節

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

1 クリックごとに火力表示ランプが点灯、点滅を順番に表示します。（点滅でも使用できます）

- **右に回す**：火力が強くなる
- **左に回す**：火力が弱くなる

最小火力 ⟷ 最大火力

■ 点灯
□ 消灯

ワンポイント

- 火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。➡ 54 ページ
- **次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。**
  - ・なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。

step ④ 消　火

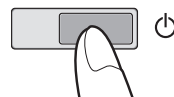
1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

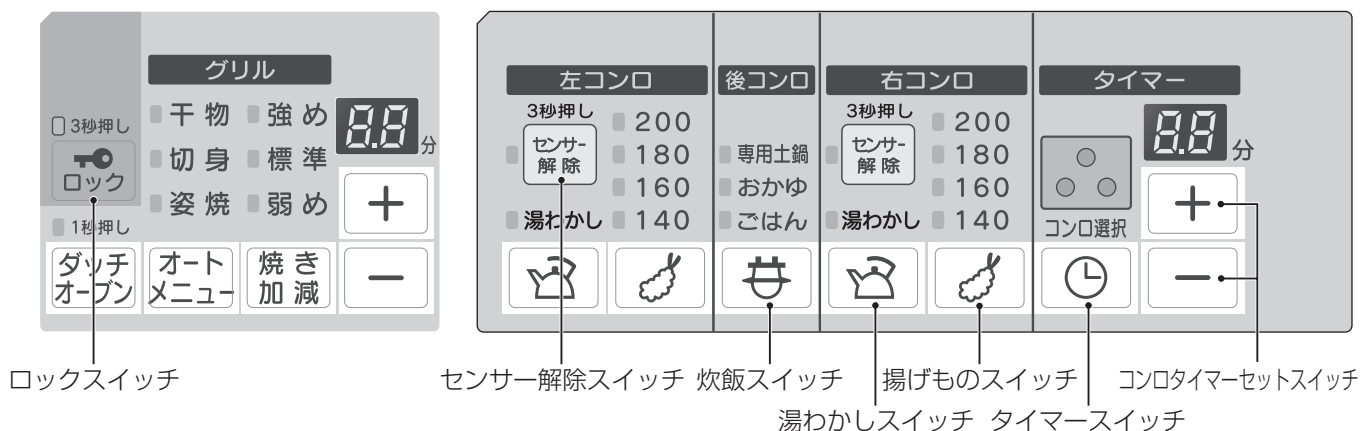
- 自動消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度､点火してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

お願い

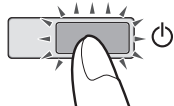
- 使用中機器下方のキャビネットとびらを速い操作で開閉するとコンロの炎が消火することがあります。

コンロを使いましょう

コンロ操作部の使いかた

※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて使用できるモードです。

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、
電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。 ➡ 16 ページ

step ② 点　火

1 なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

step ③ モード設定

1 コンロ操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの揚げものスイッチを押す

揚げものランプが点灯します。

ワンポイント

- 揚げものスイッチの 1 回目の操作時は、180℃に設定されています。

step 4 温度および時間設定

1 揚げものスイッチを押し、温度を設定する

揚げものスイッチを押すごとに、
「**180℃**」→「200℃」→「140℃」→
「160℃」→消灯（取り消し）→「**180℃**」
…の順で切り替わります。

〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

140℃	クレープ、うす焼き卵
140℃～150℃	ホットケーキ、厚焼き卵、ハンバーグ
150℃～160℃	オムレツ
160℃～180℃	ギョーザ、お好み焼き

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

ワンポイント
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 取り消しにすると揚げものモードが取り消され自動判別モード➡ **3** ページに設定されます。

✦時間を設定する場合

調理時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。

1 タイマースイッチを押す

使用しているコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に "5" 分が表示されます。
（同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。）

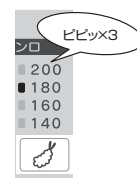
ワンポイント
- 設定温度になるとタイマーが作動します。

2 [+]、[－] スイッチを押す

調理時間を設定します。
- **[+]スイッチ（1 回押し）**：1 分増えます。
- **[－]スイッチ（1 回押し）**：1 分減ります。
- **[+]スイッチ（押し続ける）**：5 分刻みで増えます。
- **[－]スイッチ（押し続ける）**：5 分刻みで減ります。

step 5 調　理

1 点火後、油が設定された温度になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

step 6 終　了

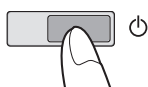
1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプと揚げものランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

◆時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、揚げものランプと使用したコンロのタイマーランプ、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

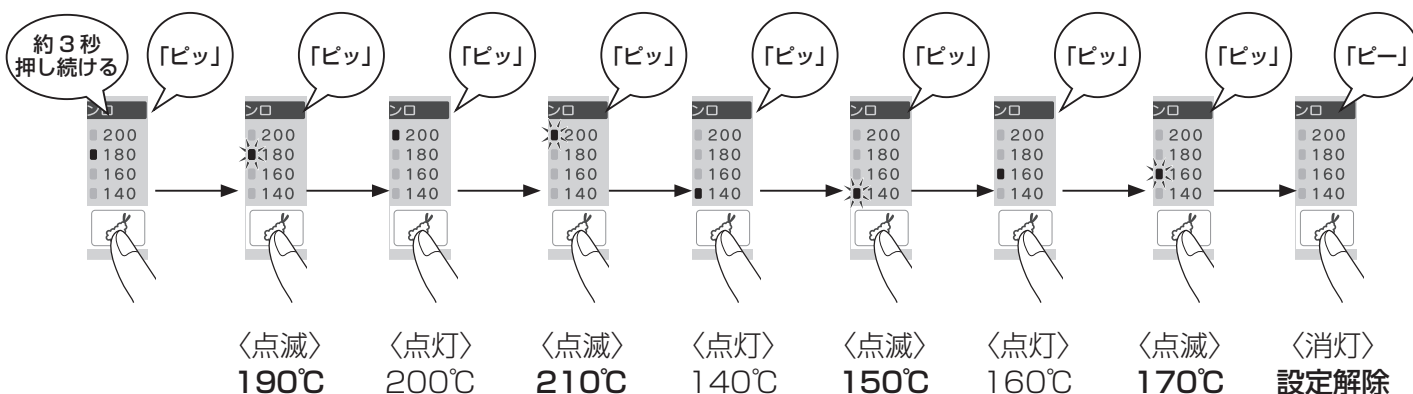
ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は 500㎖～ 1ℓ が最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

表示温度より 10℃高く設定（150℃・170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものスイッチを押したときに、約３秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。

〈点滅〉	〈点灯〉	〈点滅〉	〈点灯〉	〈点滅〉	〈点灯〉	〈点滅〉	〈消灯〉
190℃	200℃	**210℃**	140℃	**150℃**	160℃	**170℃**	**設定解除**

ワンポイント

- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、そのつど、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

- **小バーナーで使用できるモードです。**
- 「ごはんモード」と「おかゆモード」と「専用土鍋モード」があります。「ごはんモード」は別売の炊飯専用なべをお使いいただくと上手に炊飯できます。「専用土鍋モード」は必ず別売の炊飯専用土鍋をご使用ください。市販の土鍋では上手く炊飯できません。「専用土鍋モード」の水加減については、炊飯専用土鍋の取扱説明書をご参照ください。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

step ① お米をはかる

1 180mℓ用計量カップでお米をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、**1カップで米1合**になります。

- **1回で炊ける量は、**
  ごはん：**1～5合**（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは**1合以下**（約5人前）
  七分がゆは**0.5合以下**（約3人前）

step ② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

ワンポイント

- 専用土鍋モードでの水量については炊飯専用土鍋に付属している取扱説明書を参照してください。
- **白米について**
  ・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
  ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
  ・水に浸してから炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
  ・塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

step ③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ 20ページ

1 180mℓ用計量カップで水をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、**1カップで水180mℓ**になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ（38g：0.25合）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ（75g：0.5合）	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ（150g：1合）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ（225g：1.5合）	390mℓ	—	—
360mℓ（300g：2合）	480mℓ	—	—
450mℓ（375g：2.5合）	580mℓ	—	—
540mℓ（450g：3合）	670mℓ	—	—
720mℓ（600g：4合）	930mℓ	—	—
900mℓ（750g：5合）	1130mℓ	—	—

step ④ お米を水に浸す

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0～30分	0～30分

お願い

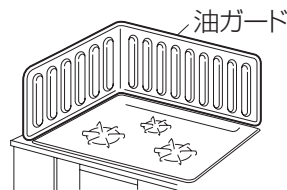
- 無洗米の場合も必ず浸しおきをして、炊いてください。吹きこぼれる場合があります。

ワンポイント

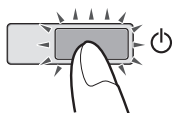
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

コンロを使いましょう

ごはんを炊く【炊飯モード】

機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

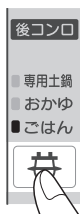
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 炊飯スイッチを押す

ごはんモードに設定され、炊飯ランプが点灯します。
炊飯スイッチを押すごとに、
「**ごはん**」→「おかゆ」→「専用土鍋」→消灯（取り消し）→「**ごはん**」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 3合(450g)炊飯の場合、通常は約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
- おかゆモードの場合、約35〜50分で炊き上がります。
- 専用土鍋モード（2合）での炊飯の場合約19分で炊き上がります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード➡ 3 ページに設定されます。

step ③ 点　火

1 小バーナーの点火操作をする

点火操作➡ 22 ページを参照してください。

お願い

- 炊飯の途中からのモード切り替え時、ブザーが「ピピー」と鳴って変更できない場合があります。
- 炊飯モード中、火力は自動調節されます。操作ボタンで火力調節はできません。

step ④ 炊　飯

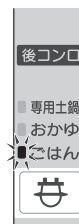
1 ごはんが炊き上がると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが点滅します。
同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。
むらし中は、炊飯ランプは点灯しています。

ワンポイント

- 操作ボタンを「止」の状態にすると、むらしタイマーは解除されます。
- 専用土鍋モードのむらしタイマーは約15分です。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、炊飯ランプが点滅します。

ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がると自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

step ⑤ 終　了

1 むらしタイマー終了後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

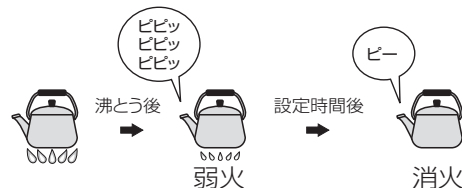
消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、炊飯ランプと火力表示ランプは点滅し続けます。
- 2度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- 吹きこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ち上げたりして吹きこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。
- 専用土鍋モードはなべ底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合は、5段階のこげめ調節が可能です。➡ 44 ページ

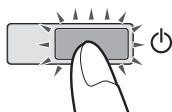
お湯をわかす【湯わかしモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて同時に使用できます。

沸とう後、自動的に弱火になります。
設定時間が経過すると、自動的に消火します。

【湯わかしモード】

① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

●電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

② 点　火

1 なべ（やかん）を置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

③ モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしスイッチを押す

湯わかしランプが点灯します。

✦取り消しする場合

1 湯わかしスイッチを押す

湯わかしランプが消灯します。

ワンポイント

●取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード➡ 3 ページに設定されます。

④ 時間設定

沸とう後の保温時間を、0 ～ 90 分の間で設定できます。
タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 タイマースイッチを押す

使用しているタイマーランプが点灯し、表示部に“5”分が表示されます。
（同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。）

2 ［＋］、［－］スイッチを押す

沸とう後の時間を設定します。

- **［＋］スイッチ（1 回押し）**：1 分増えます。
- **［－］スイッチ（1 回押し）**：1 分減ります。
- **［＋］スイッチ（押し続ける）**：5 分刻みで増えます。
- **［－］スイッチ（押し続ける）**：5 分刻みで減ります。

ワンポイント

●タイマー設定をしない場合、沸とうしてから5分後に自動消火します。
●タイマー時間を0分に設定したときは、沸とうするとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし自動消火します。

⑤ 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせし、弱火になります。沸とうお知らせ後、消火するまでの保温時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。
（操作は④時間設定と同じです。）

ワンポイント

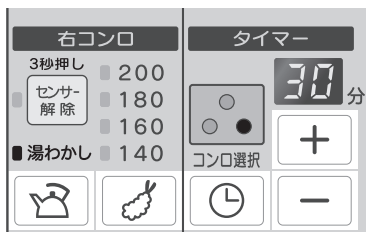
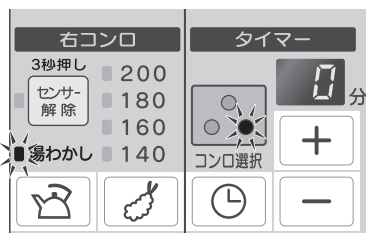
●沸とうして弱火になった後、火力変更できます。

step 6 時間終了・自動消火

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

2 設定時間が終了すると…

（秒表示）

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、湯わかしランプと設定したコンロのタイマーランプ、火力表示ランプが点滅して、自動消火します。

step 7 終　了

自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部 “0” 分は約 10 秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、使用した湯わかしランプおよびタイマーランプ、火力表示ランプは点滅し続けます。）

お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして（標準バーナー：500mℓ～2ℓ、チャオバーナー：500mℓ～3 ℓ）の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが 2 ～ 3 分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。また吹きこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- 沸とうしても弱火になる時間が遅い場合や沸とうしていないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。 ➡ 44 ページ

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しなどの調理に活用できます。

✦たとえば「麦茶」なら

1. コンロバーナーを点火します。

2. 点火したコンロの湯わかしスイッチを押します。
次にタイマースイッチを押し、その後［＋］、［－］スイッチを押して、消火時間を設定します※。

3. やかんの水を沸とうさせます。

沸とうしたらブザーでお知らせ！
自動的に弱火になります。

4. 麦茶パックを投入します。

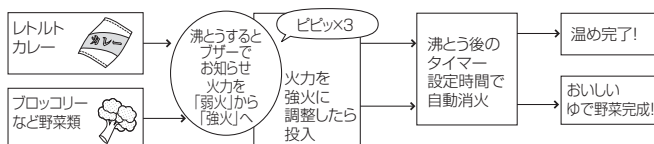
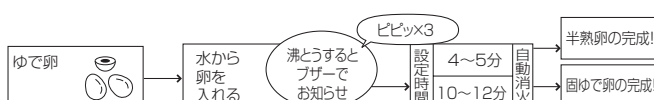
消火時間まで吹きこぼれることなく弱火の状態で保温。設定した時間で自動消火します。

5. じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。

※　消火時間を設定しない場合は 5 分間弱火で保温し、自動消火します。

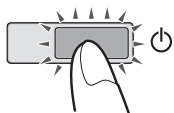
✦ゆでもの調理の使い方

1 沸とう後に火力を弱火から強火にしてゆでもの調理

湯わかし沸とう後の保温タイマー中
弱火になった火力を強火にし、ゆでもの調理ができます。

2 沸とう後の保温でゆで卵調理

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーいずれかのバーナーのみの設定が可能です。

step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

step ② 点　火

1 なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

step ③ モード設定

1 コンロ操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 タイマースイッチを押し、使用するコンロを設定する

設定したコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に "1" 分が表示されます。

✦取り消しする場合

1 タイマースイッチを押す
タイマーランプが消灯するまでタイマースイッチを押してください。

step ④ 時間設定

調理時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。調理中でも [＋]、[－] スイッチを押すと、設定時間が変更できます。

1 [＋]、[－] スイッチを押す

- **[＋] スイッチ（1 回押し）**：1 分増えます。
- **[－] スイッチ（1 回押し）**：1 分減ります。
- **[＋] スイッチ（押し続ける）**：5 分刻みで増えます。
- **[－] スイッチ（押し続ける）**：5 分刻みで減ります。

step ⑤ 時間終了・自動消火

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと設定したコンロのタイマーランプが点滅し、自動消火します。

step ⑥ 終　了

自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント
- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部 "0" 分は約 10 秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、設定したコンロのタイマーランプと火力表示ランプは点滅し続けます。）
- タイマーはタイマースイッチを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、表示部に "1" 分と表示されます。再度時間設定をしてください。この場合、今まで使用していたタイマーは解除されます。
- タイマースイッチを押してモード設定した場合でも、約 10 秒経過後、再度タイマースイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

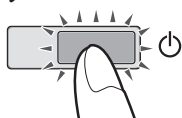
コンロを使いましょう

高温調理をする【センサー解除モード】

チャオバーナー・標準バーナーで、いる料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。また、なべを振る調理で弱火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用する場合、なべをのせずに料理するときにも使用できるモードです。焦げつき自動消火機能と**天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能**を一時的に解除し、高温調理ができます。（30 分間使用できます。）

step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

step ② 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

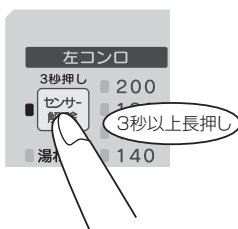
点火操作➡ 21 ページを参照してください。

step ③ モード設定

1 コンロ操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのセンサー解除スイッチを 3 秒長押しする

表示部に「 1 」→「 」→「 」→「 」と表示されます。「 」が表示されたとき、「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

✦取り消しする場合

1 センサー解除スイッチを押す

センサー解除ランプが消灯します。

✦時間を変更する場合

使用時間を 1 ～ 90 分の間で変更できます。

1 タイマースイッチを押す

使用しているコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に " 1 " 分が表示されます。
（同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。）

2 ［+］、［−］スイッチを押す

- ［+］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：5 分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：5 分刻みで減ります。

タイマー 20 分 コンロ選択 + −

お願い

- 30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。）
- タイマースイッチを押して時間を変更した場合でも、もう一回タイマースイッチを押すと時間変更が解除になり、そこから 30 分で自動消火となります。

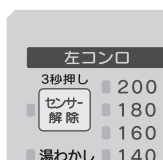
step ④ 調　理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント

- なべの異常過熱を防止するため、強火・弱火と火力が自動的に切り替わることがあります。
  また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってからおこなってください。

2 約 30 分経過すると…

ブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせし、センサー解除ランプが消灯し、自動消火します。また、表示部に " 00 " と " - 1 " または " - 3 " が交互に点滅します。

step 5 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ **22** ページを参照してください。

✦時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、センサー解除ランプと使用したコンロのタイマーランプ、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

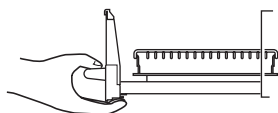
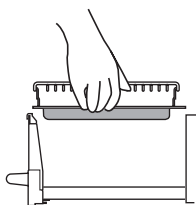
消火操作 ➡ **22** ページを参照してください。

グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備

step ① グリルの取り出し

グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

1 グリルとびらをいっぱいに引き出す

2 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす

ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらをはずす場合は➡ 48 ページを参照してください。
- グリルとびらをいっぱいに引き出さないと、グリル皿やグリル焼網が取りはずしにくい場合があります。

step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。
残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ 35 ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火カバーを取り出し、から焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。また表示部 "02" と "-5" を交互に点滅します。
  この場合、約5分間待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。魚を置く前に以下の準備をしてください。

step 1 魚の下ごしらえ

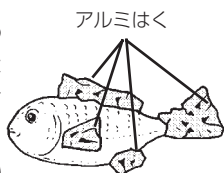
- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよくふき取ります。
- **みそ漬けやかす漬けの魚**：みそやかすをよくふき取ります。

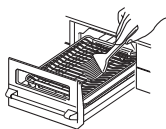
step 2 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は…**
  ➡ 多めに塩をして、時間をおく
  しっかりと身をしめます。
- **白身魚は…**
  ➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- **川魚やいか、えび、貝などは…**
  ➡ 焼く直前に塩をふる

ワンポイント

- 魚の重量の約2%の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

step 3 グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。

1 グリル焼網に油を薄く塗る

魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

2 約1～2分間から焼き（予熱）をする

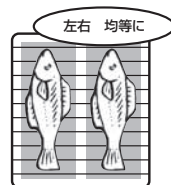
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については**マニュアルモード➡ 35 ページ**を参照してください。

お願い

- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

step 4 グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を１匹 焼く場合

魚を２匹 焼く場合

魚を３匹以上焼く場合

step 5 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節する**マニュアルモード➡ 35 ページ**と、焼き時間と火加減を自動で調節する**オートメニューモード➡ 37 ページ**があります。

ワンポイント

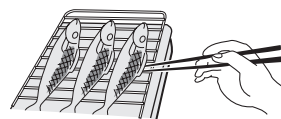
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので弱火でゆっくりと焼いてください。

step 6 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは、下記のような使いかたをしてください。

1 はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げる

グリル焼網に付着した魚をはがします。

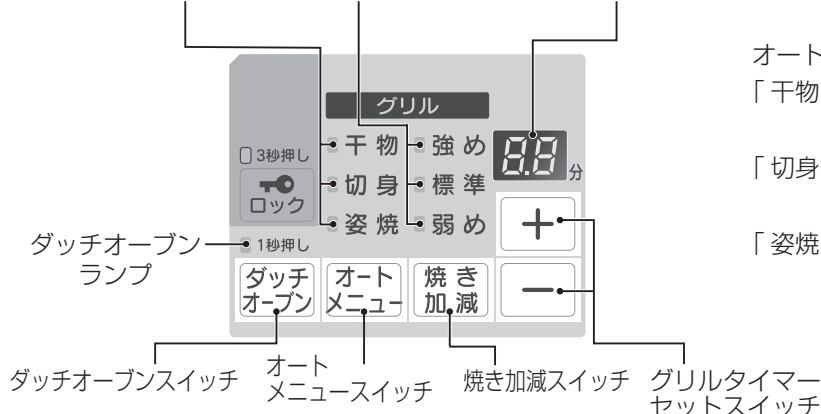
2 魚を取り出す

ワンポイント

- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 36 ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた

オートメニュースイッチ
「干物」………あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使います
「切身」………さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「姿焼」………あじやさんまを丸ごと焼く場合に使います

※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

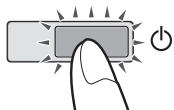
グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

step ① 準　備

1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

3 魚の下ごしらえをする

➡ 34 ページを参考にしてください。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット ➡ 17 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② 点　火

1 操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。

- 点火初期の 1 分間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、1 分経過後に実際の火力が変化します。

⚠ 注　意

必ず守る

■**万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う**

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step ③ 時間設定

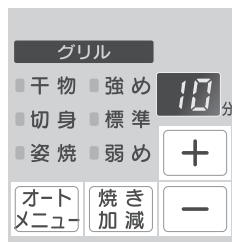
加熱時間を、1 ～ 15 分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は 1 ～ 8 分または 10 分までの間）で設定できます。

1 表示部に“9”分と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は “6” 分と表示されます。

2 ［＋］、［－］ スイッチを押す

加熱時間を設定します。

- **［＋］スイッチ押し**：最大 15 分。
  （庫内温度がある程度上がっている場合は、8 分または 10 分）
- **［－］スイッチ押し**：最小 1 分。

ワンポイント

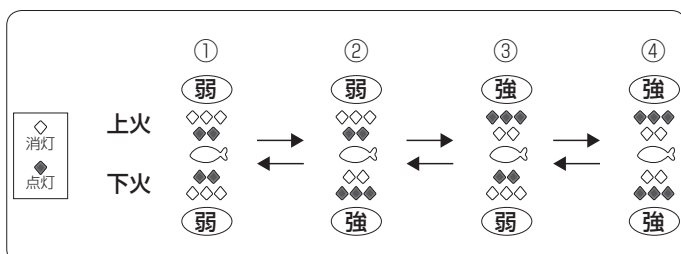
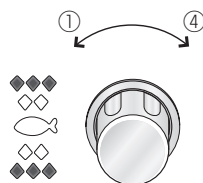
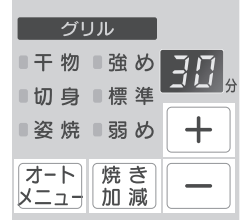
- 加熱時間を設定しない場合、点火してから 9 分後に自動消火します。（庫内温度がある程度上がっている場合は 6 分後）
- 調理中に [＋]、[－] スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。ただし、連続使用時間は最大 15 分となります。（庫内温度がある程度上がっている場合は 8 分または 10 分）
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

step ④ 火力調節

火力は 4 段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。

- 操作ボタンを右に回すと下図のように①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。

step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

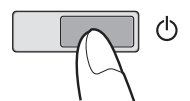
ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせすると同時に表示部は “0” 分になり、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

step ⑥ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。
火力表示ランプと表示部の “0” 分が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

お願い

- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。速い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。
- 連続して魚を焼かれる場合は、5 分程度時間をおいてから点火してください。庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によってはグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火することがあります。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の “0” 分は約 10 秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。

グリルを使いましょう

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
  （冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30 秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
  （魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは 1 匹の場合はグリル焼網の左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2 回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニュースイッチを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて 5 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののりかた、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりが良いほど焦げやすくなります。）

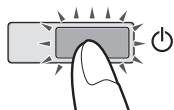
step 1 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。 ➡ 16 ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表 ➡ 39 ページを参考にしてください。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット ➡ 17 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の [押：開] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step 2 モード設定

オートメニュースイッチを押し魚の状態を設定する
焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

「姿焼」ランプと「標準」ランプが点灯します。

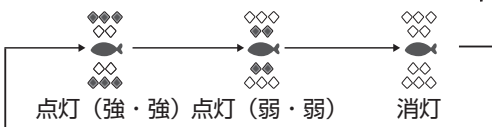
- **オートメニュースイッチで、魚の状態を設定します。**
  オートメニュースイッチを押すごとに、
  「**姿焼**」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「**姿焼**」…の順で切り替わります。
- **焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。**
  焼き加減スイッチを押すごとに、「**標準**」→「強め」→「弱め」→「**標準**」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 点火後にオートメニュー設定する場合は、点火後30秒以内にオートメニュースイッチを押してください。30秒を超えるとブザーが「ピピー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（焼き加減は点火後約90秒まで変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピピー」と鳴って「オートメニュー」スイッチを受け付けません。マニュアルモード（手動調理 ➡ 35・36ページ）を使用してください。

step 3 点　火

操作ボタンを押す

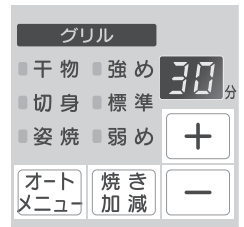
火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

step 4 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると、同時に秒表示に変わり、オートメニューランプと焼き加減ランプが消灯します。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせすると同時に表示部は“0”分になり、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント

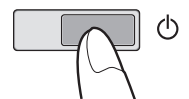
- 調理終了30秒前から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［+］スイッチでお好みの時間を分単位で設定できます。

step 5 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。
火力表示ランプと表示部の“0”分が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部“0”分は約10秒して消灯します。
- 自動消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。

オートメニューモードのメニュー表

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安➡ 41 ページ）

焼き加減 ＼ オートメニュー	弱め	標準	強め
姿焼	［小さめの生魚（約 50g 以下）］ きす　1～6 匹 小あじ ［塩漬け］ 塩さんま　1～4 匹（約 130～200g）	［中程度の生魚（約 100～200g）］ あじ・いさき・さんま　1～3匹 いわし・あゆ・にじます　1～4匹 たい（小） 1 匹（300g 以下） きす 1～4 匹（50g 以上）	［大きめの生魚（約 200g 以上）］ あじ・いさき　3～4 匹 たい　1 匹（約 300～400g）
切身	［照り焼き］ ぶり さわら 生かつお ［みそ漬け］ さわら	［生魚］ 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい ［塩漬け］ 甘塩ざけ 塩さば	［光沢のある魚］ まながつお たちうお ［生魚］ さわら
干物	［小さな半生の干物］ さんまのひらき 1～2 枚（約 110g 以下） ししゃも 4～10 匹（約 25g 以下）	［一夜干しのひらき］ あじのひらき・干しさわら・かますのひらき・干しかれい　1～2 枚 ［大きめの半生の干物］ さんまのひらき 1～2 枚（約 110g 以上） ししゃも 4～10 匹（約 25g 以上）	［大きなひらき］ ほっけのひらき　1～2 枚

お願い

● 上記の[網掛け]の魚は、特に焦げやすいので、**必ず焼き加減を「弱め」**に設定してください。

ポイントとお願い	置き方
・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一匹焼くときは、グリル焼網の左右どちらかに置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを4cm以下にしてください。 **小さめの魚・塩さんまについて** ・50 g以下の小さな魚は焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。「標準」･「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減スイッチを「弱め」で設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	オートメニューでは、1匹の場合は左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。 2匹の場合は左右均等に。
・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。（「標準」･「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・肉厚の物（特に骨つきのもの）は火が通りにくいので肉厚を2.5c m以下にしてください。 ・肉厚（特に骨つき）の魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 　・漬けている時間が長いほど 　・魚の脂ののりが良いほど 　・照り焼きのたれのみりん配分が多いほど ＊参考　照り焼きのたれの配合の割合（約30分漬ける）しょう油4：みりん3：酒1	身のうすい部分を外側に向けて、左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。 4切の場合
・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい）	

グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

火力と時間の目安

	メニュー	火力 （上火ー下火）	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間（目安です）	オートメニューモード（自動調理）の場合のスイッチ選択 ➡ 37ページ	
				オートメニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	姿焼	強め
	いわしの塩焼き	強 — 強	12分	姿焼	標準
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	姿焼	標準
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身	強め
	さけの切身	強 — 強	9分	切身	標準
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7分	切身	弱め
	あじのひらき	強 — 強	9分	干物	標準
	ししゃもなど	強 — 強	6分	干物	弱め
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11分	オート不可	
	ローストビーフ	強 — 強	8～9分		
	さけのホイル焼き	強 — 強	8分		
	とり肉の塩焼き	弱 — 強	11分		
	焼きおにぎりセット	強 — 強	8分		
	ピザトースト	強 — 弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5分		
	焼きりんご	強 — 強	7分		
	大あさり	弱 — 強	5～6分		
	厚あげ	強 — 弱	8分		
	焼きなす	強 — 強	8～12分		
	焼きおにぎり	強 — 弱	素焼き5分▶裏返したれ5分		
	焼きもち	弱 — 弱	5分▶裏返し2分		

●詳細は、付属のクックブックをご参照ください。

その他	みりん干し（かわはぎなど）	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し（いわしなど）※1	強 — 強	予熱3分 焼き時間1分	
	さばのみりん漬け　※2	強 — 弱	5分	
	さばのみそ漬け　※2	強 — 弱	8分	

※1　小さいみりん干しは予熱をしてから焼くと上手に焼けます。
※2　皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

グリルでオーブン機能を使う

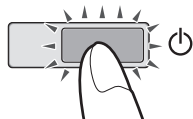
別売のダッチオーブンを使用して、グリルでオーブン調理ができます。
必ず別売のダッチオーブンセットを使用してください。また、ダッチオーブンセットに付属の「使いこなしブック」の注意をよく読んでから使用してください。
ダッチオーブンを使用する場合は予熱せずに使用してください。

step 1 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。 ➡ 16 ページ

3 グリル操作部の [押：開] 付近を指で押す

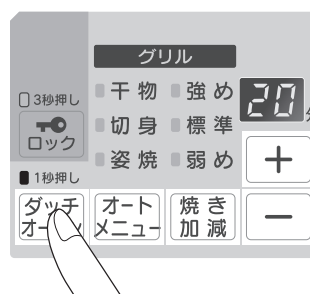
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

お願い

- オーブンシートを使用する場合はダッチオーブンからはみ出ないようにしてください。
- オーブン調理中はグリルとびらを開けないでください。
- ダッチオーブン機能を使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。

step 2 モード設定

1 ダッチオーブンスイッチを押す（1 秒押し）

ダッチオーブンランプが点灯し、表示部に"20" 分が点灯します。

ワンポイント

- もう一回ダッチオーブンスイッチを押すと取り消しになります。
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピピー」と鳴ってダッチオーブンスイッチを受け付けません。
- 点火後にオーブン機能を設定する場合は、点火後 30 秒以内にダッチオーブンスイッチを押してください。30 秒を超えるとブザーが「ピピー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（時間設定は点火後約 90 秒まで変更可能です。）

step 3 時間設定

加熱時間は、1 ～ 30 分の間で設定できます。

1 ［+］、［−］ スイッチを押す

加熱時間を設定します。

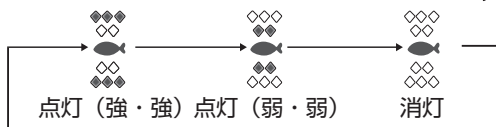
- ［+］ スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］ スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。

ワンポイント

- 連続使用時間は最大 30 分となります。

step 4 点　火

1 操作ボタンを押す

火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

step 5 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

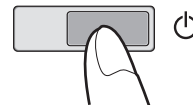
ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせすると同時に表示は “0” 分になり、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

step 6 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。
火力表示ランプが消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

ワンポイント

- ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 調理の詳細はダッチオーブンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

お願い

- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

安全・便利機能を使いましょう

電源オートオフ時間・コンロ消し忘れ消火機能時間・感震停止機能・湯わかしモード沸とう時お知らせ時間・専用土鍋モードを任意に設定【カスタマイズ機能】

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- **電源オートオフ時間**：1～5分の間で1分刻みに設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30分～90分の間で10分刻みおよび「－－（120分）」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。購入時は「－－（120分）」に設定されています。
- **感震停止機能**：「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：使用するバーナーの種類やなべの種類、水量などによりお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じた場合は、1～5の5段階に設定できます。購入時は「3」に設定されています。
- **専用土鍋モード**：ごはんのおこげ状態を5段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 コンロ・グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

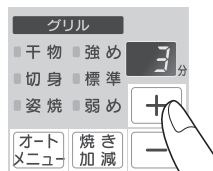
グリル［＋］スイッチとコンロ［＋］スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

各表示部が点灯し、**カスタマイズ機能設定モード**に入ります。

左コンロ　後コンロ　右コンロ　タイマー　3秒長押し

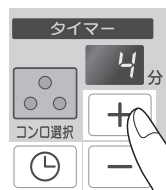
✦電源オートオフ時間を設定する場合

1～5分の間で、1分刻みに設定できます。

グリル［＋］、［－］スイッチを押す

✦コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

30分～90分の間で、10分刻みおよび、「－－（120分）」の設定ができます。

コンロ［＋］、［－］スイッチを押す

- すべてのバーナーが同じ時間に設定されます。

✦感震停止機能を設定する場合

「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。

1 タイマースイッチを押す

2 コンロ［＋］、［－］スイッチを押す

- 全コンロバーナー、グリルバーナーが同じ設定になります。

✦湯わかしモードお知らせ時間を設定する場合

チャオバーナー、標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

1 設定するコンロの湯わかしスイッチを押す

2 コンロ［＋］、［－］スイッチを押す

- チャオバーナー・標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

コンロ表示部	1　2	3	4　5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ 沸とうのお知らせを遅くしたい場合

お願い

- 同じ設定値にしてもなべの材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべ等によっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
- チャオバーナー、標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。

ワンポイント

- 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

安全・便利機能を使いましょう

✦専用土鍋モードを設定する場合

ごはんのおこげの状態を 1 ～ 5 の 5 段階で設定できます。

1 炊飯スイッチを押す

2 コンロ［+］、［−］スイッチを押す

コンロ表示部	1 2 3	4	5
設定内容	おこげを少なくしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ おこげを多くしたい場合

ワンポイント
- 電源を押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

震動を検知して自動消火【感震停止機能】

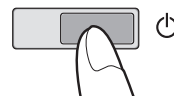
機器本体が約震度 4 以上の震動を検知すると、コンロ・グリルともに自動消火します。
- 使用していたコンロまたはグリルの表示部に「22」と表示して、火力表示ランプを点滅させます。

✦感震停止機能が作動したあとで

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。
- 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

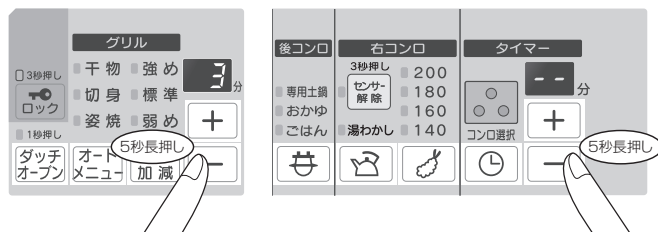
- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 コンロ・グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② リセット

グリル［−］スイッチとコンロ［−］スイッチを同時に長押しする（5 秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。

ワンポイント
- 上記操作を行うと初期設定に戻りますが、カスタマイズ機能としても使用できます。➡ 44 ページ
- 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませてふく

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水気をふき取る

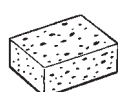
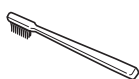
水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

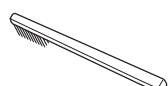
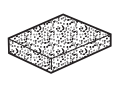
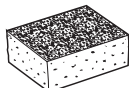
- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・傷の原因となります。

ワンポイント

- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性·弱アルカリ性·弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具·洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使って良い道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし やわらかい歯ブラシ やわらかい布 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用） ガラストップ専用クリーナー（別売）	**①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふく** **②乾いた布で水気をふき取る** ● ガラストップププレートには別売のガラストップ専用クリーナーを使用してください。（ガラス面以外には使用しないでください）

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし	●硬いため、部品·グリルとびらガラス·ホーロー·フッ素コートや塗装の表面に傷がつきます。**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
クレンザー ミガキ粉 スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面に傷がつき、**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉	●**基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・傷・変色、さびる場合があります。** ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤 シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、**樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。**
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、**故障の原因になります。** 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い求めの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注　意

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■お手入れ時は、バーナーキャップ（上部・下部）・ごとく・排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・グリル皿受け・グリル皿）・下火カバーは取りはずせます。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。

- 取りはずした部品は「各部品のセット」➡ 17・18ページを参照して取り付けてください。

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど

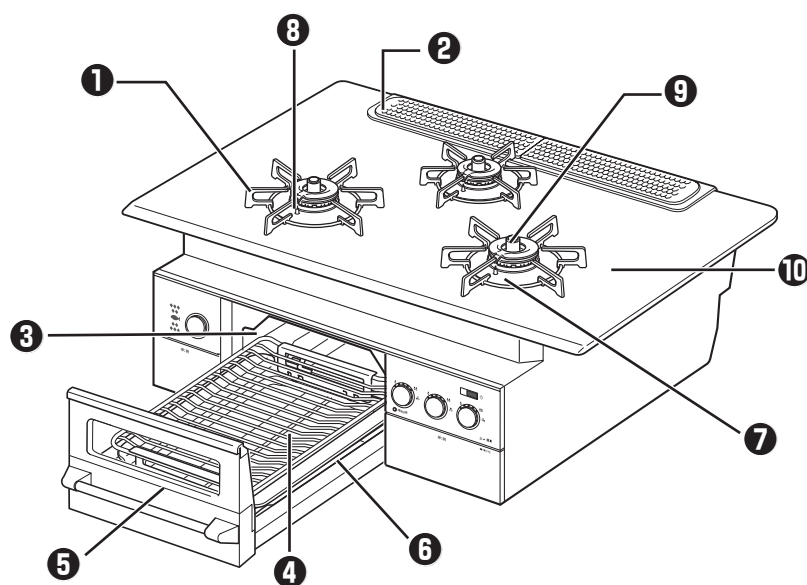
正しくセットする ➡ 17・18ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
- グリル庫内が脂で汚れていませんか。

お手入れする ➡ 48・49・50ページ

お手入れのポイント

❶〜❿の各部品のお手入れのポイントを 48・49・50ページで説明しています。

❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は 17・18ページをご覧ください。

お手入れのポイント

①ごとく（ホーロー）、②排気口カバー、③下火カバー、⑧バーナーキャップ上部（ホーロー）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。

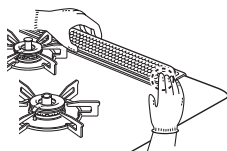
2. 水洗いし、水気をふき取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- **水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす**
  重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30 分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- **弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます**

❖排気口カバーのはずしかた

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします

❖下火カバーのはずしかた

下火カバーの手前を少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 17 ページ

①ごとく（ステンレス製）、⑧バーナーキャップ上部（ステンレス製）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす
細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす

2. 水洗いし、水気をふき取る

❖表面が変色した場合は？

1. ステンレス部品用のお手入れ道具あるいは、市販の研磨剤入りスポンジを使って洗う
またはガラストップ専用クリーナーをやわらかい布に含ませてふき取る

2. 水洗いし、水気をふき取る

お願い
- スポンジの硬い面、クリームクレンザーおよびステンレス部品用のお手入れ道具で汚れを落とす場合、ステンレス表面が傷つくことがありますが、性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。
- ステンレス製のごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能上、問題はありません。

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

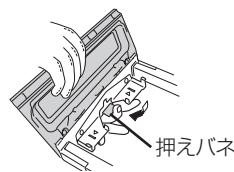
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

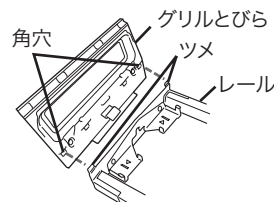
1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

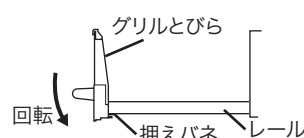
❖グリルとびらのはずしかた・取り付けかた

取りはずしかた

1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けを取り出す

2. グリルとびらについている押えバネを矢印方向に押しながらはずす

取り付けかた

1. レールのツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む

2. グリルのとびらを↓の方向に回転させる

3. 押えバネがレールに確実にはまっているか確認する

点検・お手入れをしましょう

点検・お手入れをしましょう

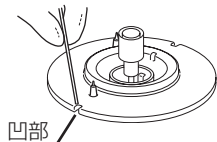
④グリル焼網（フッ素コート）、⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。

バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

お願い

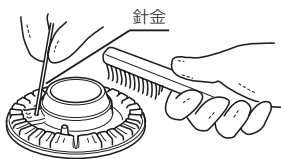
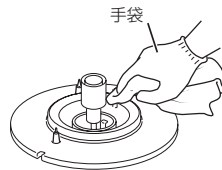
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- ガラストップ表面をスクレーパーでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な消耗部品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったりフッ素コートがはがれることがあります。

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、ふき取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

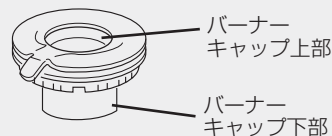
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。

針金

3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどでふき取る

4. バーナーキャップは水洗いをする

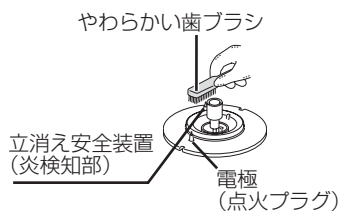
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。

バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部

⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびり付いている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする

3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

⑩ガラストッププレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびり付いてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

❖「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきをする

3. 乾いた布で仕上げをする

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、バーナーリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、バーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。
- ふき取りの際は、バーナーリングやバーナー本体にクリームクレンザーがかからないように気をつけてください。
- ガラス端面に衝撃を加えると、トッププレートの割れ欠けの原因となりますので十分注意して取り扱ってください。

グリル庫内

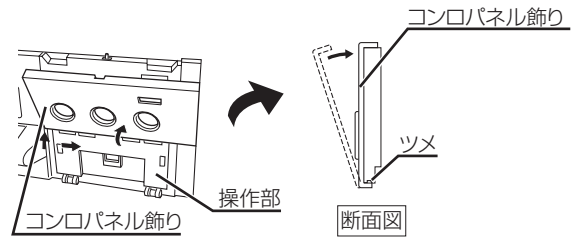
1. 使用後はそのつどやわらかい布やスポンジでふき取る

脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。

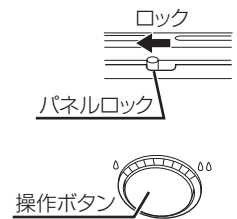
2. 乾いた布で仕上げをする

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

❖コンロパネル飾り、グリルパネル飾りの取り付けかた

1. コンロパネル飾りの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる

※操作部を半開きの状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. コンロパネル飾りの上面にある、パネルロックを左側へ動かして、コンロパネル飾りを固定する

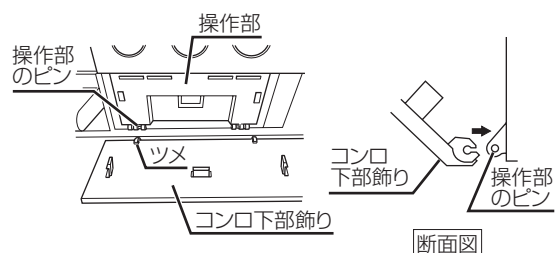
- 各操作ボタンを押して、操作ボタンを出しスムーズに回転することを確認してください。
- グリルパネル飾りも同様に取り付けてください。

お願い

- パネルロックを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- 指が入らない場合は⊖ドライバーなどの薄いもので行ってください。

❖コンロ下部飾り、グリル下部飾りの取り付けかた

1. コンロ下部飾りのツメのミゾを操作部のピンにはめ込む

2. コンロ下部飾りを回転させて操作部にはめ込む

- 操作部を開閉させてスムーズに動くことを確認してください。動きが悪い場合は、上記のコンロパネル飾りの取り付けをやり直してください。

- グリル下部飾りも同様に取り付けてください。

よくある質問（Q&A）

質問	こうしてください	参照ページ
パネル操作部がはずれてしまった	● 本製品は破損等しないようにはずれる構造になっています。故障ではありません。	50
電源が入りにくい（又は入らない）	● お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。 他のボタンより長く（0.3秒）押してください。	—
電源を入れたとき、切ったあとや使用中、消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする	● コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音のする場合がありますが、異常ではありません。	—
	● 点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	● 火力を調節するときの機器内のモーターの音です。異常ではありません。	
	● コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
	● 機器が冷えている状態でグリルに点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。機器が温まると音はなくなります。	
点火すると他のバーナーもスパークする	● 他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもスパークしている	● 操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。（最長約10秒） 異常ではありません。	—
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	● なべを置いていますか？ なべを置いていないと点火しません。	4・21
	● なべの形状や材質が適していますか？	20
	● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？ まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	20・57
	● なべ底が温度センサーと密着していますか？	4・19 20・21
	● なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	● 油の量はあっていますか？ なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	● から焼きに近い調理をしていませんか？ • なべの温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。強火⇔弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと自動消火します。（高温自動温度調節機能） • 弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、高温での調理ができます。（チャオバーナー・標準バーナー）	
	● フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンやなべを持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。（チャオバーナー・標準バーナー）	21

質問	こうしてください	参照ページ
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	● なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか?	—
	● 長時間使っていませんか? 点火後コンロは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	3・22
	● 冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか? 解凍してから調理してください。	—
	● カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか? 水を加え弱火で様子を見ながらかきまぜて調理してください。	—
	● カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか? 焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	● 温度センサーが高温になっていませんか? 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	57
	● 機器下方のキャビネットとびらを速く開閉していませんか? 速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。 万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動的にガスは止まります。	3

質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	● 湯わかしに適したなべを使用していますか?	20・29
	● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか? まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。 再点火してください。	
	● なべ底が温度センサーと密着していますか?	
	● 火力は適切ですか?	
	● 水の量は適切ですか? 標準バーナー ： 水量500mℓ～2ℓが適切です。 チャオバーナー ： 水量500mℓ～3ℓが適切です。	
	● 加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか?	29
	● 一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしていませんか? 100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
	● カスタマイズ機能で、お知らせ時間を変更していませんか?	44

質問	こうしてください	参照ページ
上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	● 炊飯に適したなべを使用していますか?	20
	● なべ底が温度センサーと密着していますか?	
	● 米の量、水の量は正しく計っていますか?	26
	● よく洗米しましたか? ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	—

よくある質問（Q&A）

質問	こうしてください	参照ページ
上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ごはんがかたい ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	● 浸しおき時間は十分ですか? 洗米してすぐ炊飯するとごはんが硬めになります。	26
	● 炊きこみごはんではありませんか? 白米に比べ焦げやすくなります。	
	● 無洗米を使っていませんか? 1、2度洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	● 炊飯途中にふたを開けませんでしたか?	27
	● 炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか?	
	● むらした後、ごはんをかき混ぜていますか?	
	● 銘柄や産地、保存期間により炊き上がりの硬さや粘り、食味が変わります。	—
	● おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	● コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか? 再点火してください。	4・57 59・34 37
	● グリル庫内が高温になっていませんか? 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	
	● グリルとびらを速い操作で開閉していませんか?	
	● ダッチオーブン機能で魚を焼いていませんか?	—
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニュースイッチを受け付けない ・ダッチオーブンスイッチを受けつけない ・タイマーがセットできない	● 完全に解凍していますか?	34・39 40
	● みそやかすは取ってから焼いていますか?	
	● 塩加減は良いですか?	
	● 焼き加減の設定、魚の置きかたは合っていますか?	
	● 下火カバーが汚れていませんか?	48
	● 庫内温度が高くなっていませんか? 庫内温度が高すぎると、オートメニューは受け付けません。タイマーは設定できる時間が短くなります。	35・37
	● グリルとびらは確実に閉まっていますか?	
	● 脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	● 初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	33
	● 食材にあった火力調節をしてください。	36·39 40·41

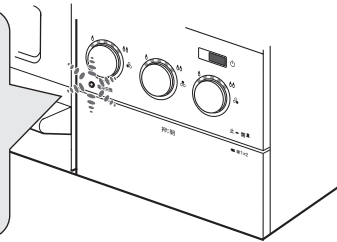
故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①**点火しない** ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	22・35 37
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	49
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	18
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	14・56
	●鍋なし検知機能がはたらきました。	4・21
	●点火ロックを解除していますか？	16
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	57
	● 温度センサーが高温になっていませんか? 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	
	●グリルはコンロに比べ点火に時間がかかります。	—
②**炎の状態がおかしい** ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	49
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	18
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	57
	●風が吹き込んでいませんか？	10
	●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	
	●換気をしていますか？	
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—

故障かな？と思ったら

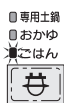
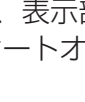
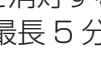
こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●消火操作後、数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	
	●火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	
③火力が変わらない	●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。	22
④ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	57
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池と交換してください。	14・56
	●部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	59・60
⑤ランプが点滅する ・電池交換サイン（ランプ） ・操作部のモードランプ ・点火時にランプが点灯して消えた ・電源ランプが点滅している	●乾電池の交換時期が近づいています。新しい乾電池を準備してください。	—
	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻しましたか？ 操作ボタンを戻さないと乾電池が消耗します。	
	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。 故障ではありません。点火操作をやり直してください。	
	●なべを置いていますか？	4・21
	●機器をロックしていませんか？	16
⑥部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	46
	●ごとくがホーローの場合、先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。	18
⑦機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
⑧グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。	—

電池交換 ➡ 14ページ

- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い

- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約 1 年です。
  (付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を 2 個同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表　示	部　位	内　容
ピー５回	02分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動
	22分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 / -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能作動
	14分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー 過熱防止機能作動
ピー３回	12分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動
	11分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった
	11分 ⟷ -1分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー チャオバーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）
	12分 ⟷ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動
	11分 ⟷ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	点火時に着火しなかった
	02分 ⟷ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	電池交換サイン〈点灯〉	—	電池交換のお知らせ
	00分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
ピー１回 （約２秒）	コンロ選択 0分 火力表示ランプ点滅 タイマーランプ点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源がOFF（オートオフ最長５分）になると表示はされません。

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●よくある質問 Q&A を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	3・4 19・52
地震が発生したときなど	●操作ボタンを押して戻してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	45・61
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約 5 分）待ってから再点火を行ってください。	53
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった鍋なし検知が作動した場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	3・4 21・22 54
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	5・35 54
グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。 ●約 5 分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	5・34 36・53
乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	14・56
使用開始から設定した時間がたち消火しました。 センサー解除モードで 30 分継続しました。 センサー解除モードでタイマー使用時、高温温調になってから 30 分が経過しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	3・4 22・31 53
設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	30・53

故障かな？と思ったら

ブザー音	表示	部位	内容
ピー１回 （約２秒）	0分　火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了
	専用土鍋 おかゆ ごはん　火力表示ランプ点滅 各モードランプ点滅	小バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ・専用土鍋）終了
	湯わかし　0分　火力表示ランプ点滅 湯わかしランプ点滅	標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード終了
ブザーが 鳴り続ける （約８秒）	70分 71分 72分 ⟷ -1分 -2分 -3分 -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障
	32分 33分 ⟷ -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
	31分 ⟷ -1分 -2分 -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー
	79分 ⟷ -1分 -2分 -3分 -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー
	24分 ⟷ -1分 -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー チャオバーナー	センサー解除スイッチ異常
	50分 ⟷ -5分	グリル	切替電磁弁故障
	80分 ⟷ -1分 -2分 -3分 -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	元電磁弁故障
	81分 ⟷ -1分 -2分 -3分 -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	セーフティバルブ故障

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長５分）になると表示はされません。

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	36・38
炊飯モードで炊き上がり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	28・29
異常を検知しました。 部品が故障しています。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	61

アフターサービスは？／別売部品のご紹介

アフターサービスは？

サービスを依頼されるときは

●まず、⇒54 ページの「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
（1）お名前･ご住所･電話番号･道順（付近の目印など）
（2）品名（例：RN-P873B-DXAAHL　機器コード 11-080-02-01286）
（3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
（4）訪問ご希望日

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

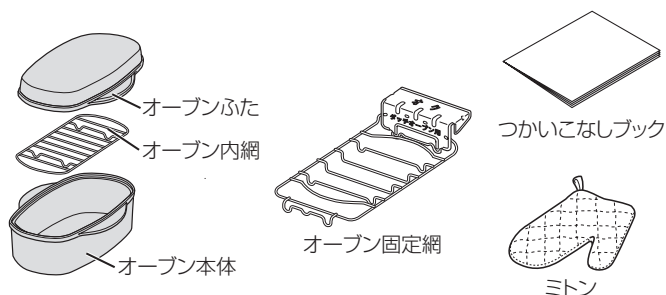
アフターサービスなどについてわからないとき

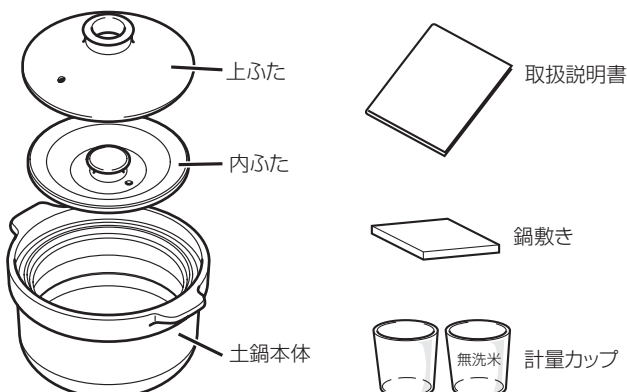
お願い

●お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

別売部品のご紹介

ダッチオーブンセット（RDH-01V）

●ダッチオーブンセットをお使いいただくとグリルでオーブン調理ができます。

炊飯専用土鍋（RTR-20IGA）

●炊飯専用土鍋をお使いいただくと専用土鍋モードで上手に炊飯することができます。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。 ➡ 14 ページ
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 ➡ 46 ページ

仕　様

項目						
品名	RN-P873B-DXAAHL	RN-P873B-DXBBHL	RN-P873B-DXHBHL	RN-P863B-DXAAHL	RN-P863B-DXBBHL	RN-P863B-DXHBHL
	RN-P873B-DXAAHR	RN-P873B-DXBBHR	RN-P873B-DXHBHR	RN-P863B-DXAAHR	RN-P863B-DXBBHR	RN-P863B-DXHBHR
型式の呼び	RB71WGR2-L/R			RB31WGR2-L/R		
	型式名：RB71WGR2			型式名：RB31WGR2		
質量	26.5kg（付属品含む）			25.0kg（付属品含む）		
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 541mm			高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm		
	（トッププレート幅　742mm）			（トッププレート幅　592mm）		
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管					
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）					
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ機能（全コンロバーナー）●グリル過熱防止センサー					
点火方式	連続放電点火式					
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック 下火カバー					

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.86kW	8.76kW
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.00kW	9.40kW

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-P873B-DXAAHL	RN-P873B-DXAAHR	RN-P873B-DXBBHL	RN-P873B-DXBBHR	RN-P873B-DXHBHL	RN-P873B-DXHBHR
型式の呼び	RB71WGR2-L	RB71WGR2-R	RB71WGR2-L	RB71WGR2-R	RB71WGR2-L	RB71WGR2-R

品名	RN-P863B-DXAAHL	RN-P863B-DXAAHR	RN-P863B-DXBBHL	RN-P863B-DXBBHR	RN-P863B-DXHBHL	RN-P863B-DXHBHR
型式の呼び	RB31WGR2-L	RB31WGR2-R	RB31WGR2-L	RB31WGR2-R	RB31WGR2-L	RB31WGR2-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　　電装基板………３年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
　（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
　（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
　（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
　（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
　（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
　（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
　（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
　（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
　（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
　（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527　東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービスは？」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

XE-19
71WAR2-35B(00) Ⓚ
06000005251980